

México



Capital:
Cidade de
México



Continente:
America



Bandeira:
seculo de
orixe :



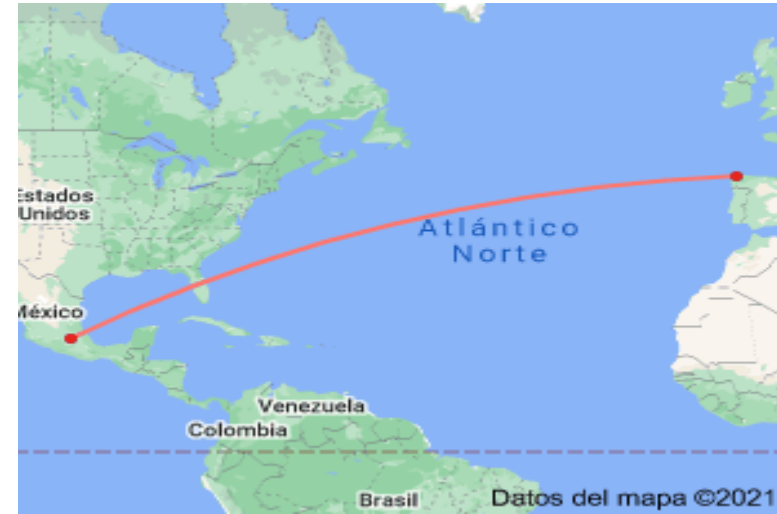
O nome de **México** ten un nacemento previo a o surximiento da nación no seculo XIX.

Poboacion: 127,6 millions de persoas

Superficie: 1,973 millions de km



Distancia
ata naron: 8603 km



Nomes típicos :

- .José
- María Guadalupe.
- Francisco.
- Guadalupe.
- María.
- Juana.

Características físicas persoais:

A mezcla xenética entre indíxenas, europeos e africanos que se produxo en México a partir do século XVI conformou unha poboación mestiza con variadas características físicas. A percepción social dos perfís antropolóxicos levou á creación de estereotipos humanos rexionais, como sustento dunha identidade nacional.

Idioma:
ESPAÑOL

O idioma é o español latino con certas variantes propias do territorio.

Comidas típicas



Tacos:



Burritos:



Receita :

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite
- 1 cebolla pequeña muy picadita
- 2 cucharadas de comino en polvo
- 1/2 cucharada de chile seco picado o una pimienta de cayena muy picadita
- 1 cucharada de orégano
- 2 dientes de ajo majados o trinchados
- 1 chile verde fresco o alguna pimienta picona
- 500 gr de carne de ternera picada
- Sal fina al gusto
- El zumo de 1/2 lima
- Cilantro fresco picado
- 8 o 10 tortillas de trigo

Preparacion:

- **Calentamos** el **aceite** en una sartén grande y **echamos** la **cebolla** muy picadita, el **comino**, el **chile seco** (o la cayena) y el **orégano** y lo **salteamos** un **par de minutos**.
- **Añadimos** el **ajo** machacado y el **chile fresco** bien picado y **rehogamos 1 minuto** más.
- Entonces **añadimos** la **ternera**, **sazonamos** con **sal**, **removemos** bien y dejamos que se cocine todo junto entre **8 y 10 minutos** aproximadamente a **fuego medio**.
- Al final **añadimos** el **zum de la lima** y el **cilantro** fresco picadito y lo **revolvemos** bien.
- Para servir los tacos, ponemos una cantidad de **carne** sobre la tortilla, le añadimos **guacamole**, un poco de salsa de **pico de loro**, un poquito de **lechuga** y un poco de **queso**.

Preparación de las tortillas:

•En un bol **mezclamos** la **harina**, la **manteca** o el aceite y la **sal**.

•**Añadimos** el **agua** templada poco a poco y vamos **amasando** hasta que la masa se desprege totalmente de las manos.

•Hacemos una **bola** y la metemos en una bolsa o la cubrimos con un paño y la dejamos **reposar** como mínimo **15 minutos** aunque lo ideal sería **1 hora**.

•Trascurrido el tiempo **dividimos** la masa en 2 partes iguales, luego cada parte en otras 2 partes iguales y así sucesivamente hasta tener **16 bolitas de masa**.

•**Espolvoreamos harina** sobre la encimera donde vayamos a estirar la masa y con la ayuda de un **rodillo** vamos **estirando** la masa lo más finamente posible intentando que queden redonditas y las **cocinamos** en una **sartén antiadherente** (sin nada de aceite) de una en una, apretándolas con la ayuda de una espumadera para que no se abomben, las cubrimos con un paño para que no se enfríen, las podemos mantener calientes en el horno a una temperatura baja de 50°C-80°C hasta el momento

Preparación de la salsa Pico de gallo:

•En un cuenco **mezclamos** el **tomate** picadito en taquitos pequeños, la **cebolla** picada, el **chile** y el **cilantro**, lo **sazonamos** con **sal** y el **zum de la lima**, **mezclamos** bien, la cubrimos con film y la dejamos **reposar** en la nevera al menos **1 hora**.

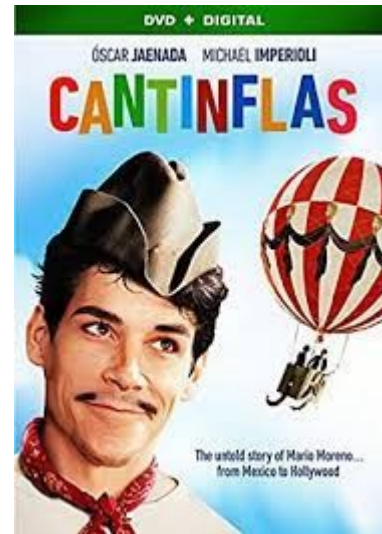
•Pruébala para ver si necesita más sal o chile, según tu gusto, a la hora de servir es mejor que esté a temperatura ambiente.

Pessoas famosas

- Frida Kahlo:
- pintora



Cantinflas:
humorista



Redacion

Escollin Mexico porque me atraía as suas
comidas exóticas, e as suas costumes ,
ademáis,gustame moito o seu peculiar idioma
moi parecido a o español